COMMENT S'ENGAGER DANS LA PRODUCTION DE PAIN BIO ?

GUIDE PRATIQUE

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
6 rue Lavoisier – 93100 MONTREUIL
tel : 01 48 70 48 30 – fax :01 48 70 48 45 – e mail : contact@agencebio.org

Introduction

Pour devenir boulanger bio, quelques principes de base s'appliquent :

- Depuis le 1er Janvier 2009, respecter la réglementation européenne relative à l'agriculture biologique à savoir le Règlement du Conseil n°834/2007 du 28 juin 2007 et ses Règlements d'application (essentiellement le Règlement de la Commission n°889/2008 modifié du 5 septembre 2008). Ces deux textes européens sont disponibles sur le site de l'Agence Bio dans la rubrique « bio mode d'emploi ».

Ces règles s'ajoutent aux dispositions légales françaises et communautaires en matière de préparation des denrées alimentaires et plus précisément de préparation du pain (par exemple, le décret 93-1074 du 13 septembre 1993, si l'on veut faire du pain de tradition française, l'arrêté du 2/10/1997 pour l'utilisation d'additifs…).

- Soumettre son activité au contrôle d'un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics (au nombre de 5 en France) qui délivrera, après contrôle, une licence et un certificat de conformité pour les produits préparés.

- Se notifier chaque année auprès de l'Agence Bio, ce qui permet entre autres de figurer gratuitement dans l'annuaire professionnel bio en ligne.

Le présent document a pour but de vous présenter les **principales exigences pratiques** de cette réglementation, les **étapes à suivre** pour devenir boulanger bio ainsi que **quelques pistes** pour faciliter vos démarches.

Pour consulter les textes complets, les **sites Internet du ministère de l'agriculture et de l'Agence BIO** sont à votre disposition (coordonnées en annexe).

L'approvisionnement

Pour devenir boulanger bio, la première étape concerne l'approvisionnement.

Principal ingrédient concerné : la farine

Si votre fournisseur habituel ne propose pas de farine bio, vous pouvez :

- consulter l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique (http://annuaire.agencebio.org) à la rubrique « préparateurs »
- contacter l'organisme de développement de votre région (chambre d'agriculture ou relais régional bio, liste disponible sur le site Internet de l'Agence BIO)
- contacter le Syndicat National des Transformateurs de Produits Naturels et de Culture Biologique (SYNABIO, coordonnées en annexe)

Quel que soit le fournisseur retenu, il faudra lui demander un **certificat de garantie de production biologique des marchandises livrées** en cours de validité, certificat qui vous sera demandé lors des contrôles (voir la rubrique « contrôle et certification ») ainsi que la mention « agriculture biologique » sur facture pour chaque livraison.

Ingrédients secondaires

La même règle s'applique à tous les ingrédients secondaires (graines entières, œufs, sucre, fruits, chocolat…), en particulier si vous êtes pâtissier et souhaitez également proposer des gâteaux bio !
En effet, **au moins 95% des ingrédients** (hors eau, sel et additifs) **d'un produit vendu comme biologique doivent être bio**, les 5% restants devant soit figurer dans la liste des ingrédients non bio autorisés par l'annexe IX du règlement n°889/2008 (voir en fin de document) car non disponibles en bio, soit avoir reçu une autorisation délivrée par l'autorité compétente. Pour le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, ne sont pris en compte que les ingrédients d'origine agricole entrant dans la composition de la denrée alimentaire.

- Eau potable et sel habituellement employés sont utilisables mais ne rentrent pas dans le calcul du pourcentage.
- Le levain naturel à base de farine biologique est souvent préféré à la levure de boulangerie.
- Les arômes doivent être naturels.
- Quant aux **additifs et auxiliaires** habituellement utilisés dans la boulangerie, ils sont pour certains seulement autorisés en agriculture biologique. A partir du 1er juillet 2010, les additifs alimentaires énumérés et marqués d'un astérisque à l'annexe VIII du règlement n°889/2008 (voir en fin de document) sont considérés

comme des ingrédients d'origine agricole et doivent être intégrés dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio. Attention, cette liste pourra évoluer dans le temps.

- Les OGM et dérivés d'OGM, ainsi que les traitements ionisants, sont strictement interdits, de même que l'emploi d'un même ingrédient en bio et en non bio (exemple des fraises sur une pâtisserie).

Cas particulier des levures

Les levures et produits à base de levures ont fait l'objet d'un règlement d'application particulier (Règlement (CE) n°1254/2008 du 15 décembre 2008) qui a été ajouté au règlement d'application n°889/2008. Les détails ci-dessous s'adresse aux boulangers et aux fabricants de levures de boulangerie.

- Les levures et produits à base de levures seront considérés comme des ingrédients d'origine agricole à compter du 31 décembre 2013.
- Seuls les substrats produits selon le mode biologique doivent être utilisés pour la production de levures biologiques. Cependant, l'ajout de 5% d'extrait de levure non biologique est autorisé comme substrat additionnel pour la production de levure biologique jusqu'à nouvel ordre.
- Les denrées alimentaires produites en boulangerie-pâtisserie ne peuvent pas contenir des levures biologiques et des levures non biologiques.
- Les auxiliaires technologiques pour la production de levures et de produits à base de levures ont été ajoutés à l'annexe VIII partie C (voir en fin de document).

Les autres contraintes de production

Exigences concernant le stockage et la fabrication

Aucun atelier dédié au bio n'est demandé, mais des **garanties de non mélange** entre matières premières et produits finis bio sont exigées. Ces garanties feront l'objet d'un contrôle de la part de votre organisme certificateur.

Pour le pain, cela se traduit par :

- un **stockage** des matières premières bio et des produits finis dans un **endroit bien identifié** (pancarte bio, présentoir ou étagère spécifique…),
- une **forme de pains bio différente** des non bio, ou bien une pastille (ex : pain azyme avec logo bio) sur les pains bio,
- une fabrication et une cuisson par séries complètes bio, **séparées physiquement ou dans le temps** des opérations sur produits conventionnels,
- une **gestion rigoureuse** des sachets spécifiques aux pains bio (si vous en proposez), ainsi que des publicités se rapportant aux produits bio proposés,
- une **comptabilité** qui distingue bien les achats, ventes et stocks de produits bio et non bio.

L'objectif est **d'éviter toute confusion** pour le personnel et pour les consommateurs et **d'éviter toute pollution ou contamination**.

Exigences concernant le nettoyage et la désinfection

Un nettoyage approprié des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué **avant toute fabrication de produits bio**.

Les procédés mécaniques (brossage, aspirage…) et thermiques sont recommandés. En cas d'utilisation de matières premières animales (beurre…) les produits de nettoyage et de désinfection utilisés doivent figurer dans la liste figurant en annexe et être conformes à la réglementation générale.

Si des traitements insecticides sont nécessaires, il est préférable de recourir à des pièges ou à des produits à base de pyrèthre ou de roténone naturelle et ce, en l'absence de produits bio.
Avant toute utilisation de produits de nettoyage et de désinfection, veuillez en informer votre organisme de contrôle qui validera son utilisation en relation avec les évolutions réglementaires en cours.

Vous pensez être prêt ? Il ne vous reste plus qu'à prendre contact avec un organisme certificateur et avec l'Agence BIO avant de vous lancer !

Le contrôle et la certification

Démarches préalables

Pour commercialiser vos produits comme issus de l'agriculture biologique, **vous devez être contrôlé et certifié par un organisme de contrôle (OC) agréé par l'Etat (INAO)** (voir coordonnées en annexe)**.**

Le ou les organismes contactés vous transmettront un devis chiffré de leur intervention et une proposition de **contrat** comprenant un engagement à respecter la réglementation en agriculture biologique.

Une fois le contrat signé, l'organisme choisi vous adressera une **licence ou attestation d'engagement au mode de production biologique**. Un auditeur prendra ensuite rendez-vous pour une première visite.

Fréquence et modalités des contrôles

Les contrôles sont annuels, et portent sur **l'ensemble du processus de fabrication**. Des contrôles inopinés peuvent s'y ajouter, sans frais supplémentaires pour le boulanger. Les contrôles sont réalisés sur la base d'un plan de contrôle commun, déposé auprès du Service Agrément et Contrôle de l'INAO.
Les terminaux de cuisson font l'objet de contrôles spécifiques de la part de l'OC.

Le contrôleur vérifie :

- les **garanties bio** sur les emballages et factures des matières premières transmises par les fournisseurs. Les factures et documents justificatifs d'accompagnement (modèle en annexe XII du règlement n°889/2008) doivent porter les références de l'OC qui a certifié les matières premières utilisées,
- les **conditions de stockage** et **l'identification des produits**,
- les **garanties de non mélange** et de **traçabilité** lors de la fabrication,
- l'enregistrement au niveau de la **comptabilité** des entrées, sorties et stocks et leur cohérence notamment avec les factures, bons de livraison et de transport,
- les **fiches techniques sur les additifs**,
- les **analyses de potabilité de l'eau**,
- les **étiquetages** et les **conditions de mise en vente**.
- Les produits d'hygiène et de désinfection.

Des **prélèvements pour analyses** peuvent être effectués en sus de ceux prévus dans les plans de contrôle afin de vérifier la non utilisation de produits interdits dans les matières premières ou au cours des fabrications (pesticides, additifs…).

Dans le cas des **ateliers mixtes**, la préparation de denrées alimentaires biologiques transformées est séparée dans le temps ou dans l'espace des denrées alimentaires non biologiques. Si les mises en œuvre de produits biologiques ne sont pas effectuées à fréquence régulière, elles doivent être signalées à l'organisme de contrôle.

Certification

Le contrôleur rédige un compte rendu de visite cosigné par le boulanger ou son responsable. Après avis du comité de certification de l'organisme, un **certificat** est délivré pour les produits jugés conformes à la réglementation.

La notification

Dès réception de l'attestation d'engagement délivrée par votre organisme certificateur, **vous devez contacter l'Agence BIO pour notifier votre activité en joignant copie de cette attestation**.

Par la suite, vous recevrez une invitation à vous notifier chaque année au cours du premier trimestre. Cette notification pourra se faire directement en ligne si vous le souhaitez.

L'annuaire professionnel de l'Agence BIO

Outre l'obligation réglementaire et l'intérêt statistique que représentent les données demandées dans la notification, celle-ci vous offre la possibilité de **figurer dans l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique à la rubrique « boulangers bio »** et donc de faire connaître votre activité.

L'inscription et la consultation sont entièrement gratuites (http://annuaire.agencebio.org).

L'étiquetage

L'étiquetage est la traduction concrète de la certification. Il permet au consommateur ou au destinataire de s'assurer de la conformité du produit. Un « guide d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques » est disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche :
http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/agriculture-biologique/reglementation

La présence sur l'étiquette du **nom ou du numéro de code de l'organisme certificateur**, en association avec la **référence à l'agriculture biologique**, est obligatoire jusqu'au 30 juin 2010. A compter du 1er juillet 2010, seul le numéro de code de l'OC aura un caractère obligatoire.

Ex : pain issu de l'agriculture biologique – certifié par …

Vous devez faire valider étiquetages et publicités par votre organisme certificateur avant utilisation, précaution qui vous évitera des retirages parfois coûteux !

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
6 rue Lavoisier – 93100 MONTREUIL
tel : 01 48 70 48 30 – fax :01 48 70 48 45 – e mail : contact@agencebio.org

La marque AB

La marque AB est la **propriété exclusive du Ministère français en charge de l'agriculture** qui en définit les règles d'usage.
(http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/agriculture-biologique/plan-d-actions/consommation-produits/)

- La marque AB utilisée à des fins de certification garantit à la fois :

  ✓ un aliment composé d'au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique,
  ✓ le respect de la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique et des cahiers des charges français spécifiques complétant ce règlement,
  ✓ une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics.

- La marque AB utilisée à des fins de communication a pour objet de communiquer sur la présence de produits biologiques et de contribuer à l'information du consommateur en matière d'agriculture biologique :

Modalités d'obtention

L'utilisation de la marque AB est soumise à une demande d'utilisation préalable :

- **Pour la marque AB à des fins de certification** (étiquetages) : l'utilisateur doit adresser une demande à son **organisme de contrôle** au moyen du document figurant en annexe 4 des règles d'usage ou fourni par ce dernier.

- **Pour la marque AB à des fins de communication** (affiches, catalogues, matériel de salon…) : l'utilisateur doit adresser une demande à l'**Agence Bio** au moyen du document figurant en annexe 5 des règles d'usage ou fourni par celle-ci.

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
6 rue Lavoisier – 93100 MONTREUIL
tel : 01 48 70 48 30 – fax :01 48 70 48 45 – e mail : contact@agencebio.org

Le logo européen

- Egalement facultatif et gratuit, ce logo atteste du respect du règlement CEE n°834/2007 et 889/2008 modifié concernant le mode de production biologique.

Un nouveau logo communautaire est en préparation. Il sera obligatoire à compter du 1er Juillet 2010 pour les denrées préemballées à 95% et plus d'ingrédients biologiques. Ce nouveau logo ne sera utilisable par les opérateurs qu'une fois paru au Journal Officiel de l'Union Européenne (premier semestre 2010). Lorsque ce logo européen sera apposé, l'étiquette devra faire mention de l'origine des ingrédients agricoles (Agriculture UE, Agriculture non UE ou Agriculture UE/non UE). De plus, la liste des ingrédients devra indiquer quels ingrédients sont biologiques.

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
6 rue Lavoisier – 93100 MONTREUIL
tel : 01 48 70 48 30 – fax :01 48 70 48 45 – e mail : contact@agencebio.org

S'engager dans la production de pain et pâtisseries bio : vos principaux contacts

- ***Agence BIO***

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
6 rue Lavoisier – F-93100 Montreuil
tél : +33 (0)1 48 70 48 30, fax : +33 (0)1 48 70 48 45, e-mail : contact@agencebio.org
http://www.agencebio.org ; http://www.printempsbio.com

- ***Ministère de l'agriculture et de la pêche (MAP)***

Service de la communication
78 rue de Varenne
F-75349 Paris 07 SP
tél : +33 (0)1 49 55 83 72, fax : +33 (0)1 49 55 48 77
http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/agriculture-biologique

- ***INAO***

Insitut National de l'Origine et de la Qualité
51 rue d'Anjou, F-75008 Paris
tél : +33 (0)1 53 89 80 00, info@inao.gouv.fr
http://www.inao.gouv.fr/

- ***SYNABIO***

Syndicat National des Transformateurs de Produits Naturels et de Culture Biologique
28 rue de la Chapelle, F-75018 Paristél. : +33 (0)1 48 04 01 49 - Fax : +33 (0)1 48 04 01 64, e-mail : synabio@synabio.com

http://www.synabio.com

- ***Les 5 Organismes de contrôle agréés en France***

ACLAVE 56, rue Roger Salengro 85013 La-Roche-sur-Yon cedex tél. +33 (0)2 51 05 14 92 fax +33 (0)2 51 36 84 63	**AGROCERT** 4, rue Albert Gary 47200 Marmande tél. +33 (0)5 53 20 93 04 fax +33 (0)5 53 20 92 41	**ECOCERT SAS** BP 47 32600 L'Isle Jourdain tél. +33 (0)5 62 07 34 24 fax +33 (0)5 62 07 11 67
QUALITE FRANCE SA Le Guillaumet 60 av. du Général de Gaulle 92046 Paris la Défense cedex tél. +33 (0)1 41 97 00 74 fax +33 (0)1 41 97 08 32	**SGS ICS** 191 avenue Aristide Briand 94237 Cachan cedex tél. +33 (0)1 41 24 83 04 fax +33 (0)1 41 24 89 96	

ANNEXE VIII du Règlement n°889/2008

« Produits et substances visés à l'article 27, paragraphe 1, point a) et à l'article 27 *bis*, point a), utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées, de levures et de produits à base de levures biologiques »

Note :

A: autorisation au titre du règlement (CEE) n° 2092/91 maintenue en vertu de l'article 21, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 834/2007

B: autorisation au titre du règlement (CE) n° 834/2007

PARTIE A – ADDITIFS ALIMENTAIRES, Y COMPRIS LES SUPPORTS

Aux fins de la détermination du pourcentage figurant à l'article 23, paragraphe 4, point a) ii), du règlement (CE) n° 834/2007, les additifs alimentaires marqués d'un astérisque dans la colonne du code sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.

(2) Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'autorité compétente qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit.

(3) «Dulce de leche» ou «Confiture de lait» désigne une crème douce, succulente, de couleur brune, faite de lait sucré et épaissi.

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
A	E 153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage de chèvre cendré Morbier
A	E 160b*	Annatto, bixine, norbixine		X	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette
A	E 170	Carbonate de calcium	X	X	Ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium
A	E 220 ou E 224	Dioxyde de soufre Métabisulfite de potassium	X X	X X	Dans les vins de fruits (*) sans addition de sucres (y compris le cidre et le poiré) ou dans l'hydromel: 50 mg (**) Pour le cidre et le poiré préparé avec addition de sucres ou de jus concentré après fermentation: 100 mg (**) (*) Dans ce contexte, le «vin de fruits» est défini comme le vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin. (**) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO_2 en mg/l.

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
6 rue Lavoisier – 93100 MONTREUIL
tel : 01 48 70 48 30 – fax :01 48 70 48 45 – e mail : contact@agencebio.org

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
A	E 250 ou E 252	Nitrite de sodium Nitrate de potassium		X X	Pour les produits à base de viande(2) Pour E 250: dose indicative d'incorporation exprimée en $NaNO_2$: 80 mg/kg Pour E 252: dose indicative d'incorporation exprimée en $NaNO_3$: 80 mg/kg Pour E 250: quantité maximale résiduelle exprimée en $NaNO_2$: 50 mg/kg Pour E 252: quantité maximale résiduelle exprimée en $NaNO_3$: 50 mg/kg
A	E 270	Acide lactique	X	X	
A	E 290	Dioxyde de carbone	X	X	
A	E 296	Acide malique	X		
A	E 300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande(1)
A	E 301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base de viande(1) en liaison avec les nitrites et nitrates
A	E 306*	Extrait de tocophérol	X	X	Antioxydant pour les graisses et huiles
A	E 322*	Lécithine	X	X	Produits laitiers(1)
A	E 325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et produits à base de viande
A	E 330	Acide citrique	X		
A	E 331	Citrates de sodium		X	
A	E 333	Citrates de calcium	X		
A	E 334	Acide tartrique [L(+)–]	X		
A	E 335	Tartrates de sodium	X		
A	E 336	Tartrate de potassium	X		
A	E 341 (i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante
A	E 400	Acide alginique	X	X	Produits à base de lait (1)
A	E 401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait (1)
A	E 402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait (1)
A	E 406	Agar-agar	X	X	Produits à base de lait et produits à base de viande (1)

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
A	E 407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait (1)
A	E 410*	Farine de graines de caroube	X	X	
A	E 412*	Gomme de guar	X	X	
A	E 414*	Gomme arabique	X	X	
A	E 415	Gomme xanthan	X	X	
A	E 422	Glycérol	X		Pour extraits végétaux
A	E 440* (i)	Pectine	X	X	Produits à base de lait (1)
A	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	X	X	Matériel d'encapsulage pour capsules
A	E 500	Carbonates de sodium	X	X	«Dulce de leche» (3), beurre de crème acide et fromage au lait acidifié (1)
A	E 501	Carbonates de potassium	X		
A	E 503	Carbonates d'ammonium	X		
A	E 504	Carbonates de magnésium	X		
A	E 509	Chlorure de calcium		X	Coagulation du lait
A	E 516	Sulfate de calcium	X		Support
A	E 524	Hydroxyde de sodium	X		Traitement en surface des «Laugengebäck»
A	E 551	Dioxyde de silicium	X		Antiagglomérant pour herbes et épices
A	E 553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Hélium	X	X	
A	E 941	Azote	X	X	
A	E 948	Oxygène	X	X	

PARTIE B – AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS POUVANT ÊTRE UTILISÉS POUR LA TRANSFORMATION D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE PRODUITS SELON LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

Note :

A: autorisation au titre du règlement (CEE) n° 2092/91 maintenue en vertu de l'article 21, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 834/2007

B: autorisation au titre du règlement (CE) n° 834/2007

(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.

(2) La restriction ne porte que sur les produits végétaux.

Autorisation	**Dénomination**	**Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale**	**Préparation de denrées alimentaires d'origine animale**	**Conditions particulières**
A	Eau	X	X	Eau potable au sens de la directive 98/83/CE du Conseil
A	Chlorure de calcium	X		Agent de coagulation
A	Carbonate de calcium	X		
	Hydroxyde de calcium	X		
A	Sulfate de calcium	X		Agent de coagulation
A	Chlorure de magnésium (ou nigari)	X		Agent de coagulation
A	Carbonate de potassium	X		Séchage du raisin
A	Carbonate de sodium	X		Production de sucre(s)
A	Acide lactique		X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1)
A	Acide citrique	X	X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1) Production d'huile et hydrolyse de l'amidon (2)
A	Hydroxyde de sodium	X		Production de sucre(s); production d'huile de colza (*Brassica* spp.)
A	Acide sulfurique	X	X	Production de gélatine (1) Production de sucre(s) (2)
A	Acide chlorhydrique		X	Production de gélatine Pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication du Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, du Boerenkaas, du Friese et du Leidse Nagelkaas
A	Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine
A	Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine
A	Dioxyde de carbone	X	X	
A	Azote	X	X	

Autorisation	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
A	Ethanol	X	X	Solvant
A	Acide tannique	X		Auxiliaire de filtration
A	Ovalbumine	X		
A	Caséine	X		
A	Gélatine	X		
A	Ichtyocolle	X		
A	Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant
A	Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X		
A	Charbon activé	X		
A	Talc	X		En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b
A	Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydromel (1) En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 558
A	Kaolin	X	X	Propolis (1) En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 559
A	Cellulose	X	X	Production de gélatine (1)
A	Terre à diatomées	X	X	Production de gélatine (1)
A	Perlite	X	X	Production de gélatine (1)
A	Coques de noisettes	X		
A	Farine de riz	X		
A	Cire d'abeille	X		Agent antiadhérent
A	Cire de carnauba	X		Agent antiadhérent

« PARTIE C – AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES POUR LA PRODUCTION DE LEVURES ET DE PRODUITS A BASE DE LEVURES

(1)

Dénomination	**Levures primaires**	**Fabrication et élaboration de levures**	**Conditions particulières**
Chlorure de calcium	X		
Dioxyde de carbone	X	X	
Acide citrique	X		Pour la régulation du pH dans la production de levures
Acide lactique	X		Pour la régulation du pH dans la production de levures
Azote	X	X	
Oxygène	X	X	
Fécule de pomme de terre	X	X	Pour le filtrage
Carbonate de sodium	X	X	Pour la régulation du pH
Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant »

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
6 rue Lavoisier – 93100 MONTREUIL
tel : 01 48 70 48 30 – fax :01 48 70 48 45 – e mail : contact@agencebio.org

ANNEXE IX du Règlement n°889/2008

Utilisation de certains ingrédients non biologiques d'origine agricole dans la transformation des denrées alimentaires biologiques

dans la limite de 5% des ingrédients d'origine agricole

1. PRODUITS VEGETAUX NON TRANSFORMES ET PRODUITS DERIVES DE CES DERNIERS PAR TRANSFORMATION

1.1 Fruits, noix et graines comestibles:

- gland	*Quercus* spp.
- noix de cola	*Cola acuminata*
- groseilles à maquereau	*Ribes uva-crispa*
- fruits de la passion	*Passiflora edulis*
- framboises (séchées)	*Rubus idaeus*
- groseilles rouges (séchées)	*Ribes rubrum*

1.2 Épices et herbes comestibles:

- poivre d'Amérique	*Schinus molle* L.
- graines de raifort	*Armoracia rusticana*
- petit galanga	*Alpinia officinarum*
- safran bâtard	*Carthamus tinctorius*
- cresson de fontaine	*Nasturtium officinale*

1.3 Divers*:*

Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques

2. PRODUITS VEGETAUX

2.1 Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants:

- cacaoyer	*Theobroma cacao*
- cocotier	*Cocos nucifera*
- olivier	*Olea europaea*
- tournesol	*Helianthus annuus*
- palme	*Elaeis guineensis*
- colza	*Brassica napus, rapa*
- carthame	*Carthamus tinctorius*
- sésame	*Sesamum indicum*
- soja	*Glycine max*

2.2 Sucres, amidons et autres produits suivants, provenant de céréales et tubercules:

- fructose
- feuilles minces en pâte de riz

– feuilles minces de pain azyme
– amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement

2.3 Divers*:*

– protéine de pois *Pisum* spp.
– rhum, obtenu exclusivement à partir de jus de canne à sucre
– kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés à l'article 27, paragraphe 1, point c).

3. PRODUITS ANIMAUX

Organismes aquatiques, ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques

– Gélatine
– Lactosérum en poudre «*herasuola*»
– Boyaux

_____

ANNEXE VII
PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION VISES A L'ARTICLE 23, PARAGRAPHE 4 DU REGLEMENT n°889/2008
PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION DES BATIMENTS ET INSTALLATIONS UTILISES POUR LA PRODUCTION ANIMALE:

- ✓ — Savon potassique et sodique
- ✓ — Eau et vapeur
- ✓ — Lait de chaux
- ✓ — Chaux
- ✓ — Chaux vive
- ✓ — Hypochlorite de sodium (notamment sous forme d'eau de Javel)
- ✓ — Soude caustique
- ✓ — Potasse caustique
- ✓ — Peroxyde d'hydrogène
- ✓ — Essences naturelles de plantes
- ✓ — Acide citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique
- ✓ — Alcool
- ✓ — Acide nitrique (équipement de laiterie)
- ✓ — Acide phosphorique (équipement de laiterie)
- ✓ — Formaldéhyde
- ✓ — Produits de nettoyage et de désinfection des trayons et installations de traite
- ✓ — Carbonate de sodium